

Solomillo en costra de hojaldre y salsa de setas

INGREDIENTES para 8 personas:

- 120 gr de chalotas
- 60 g de mantequilla
- 15 g de aceite
- 300 g de setas frescas de temporada (champiñón, seta de cardo, boletus, etc)
- 1 cucharadita de sal
- 1 pellizco de pimienta negra recién molida
- 30 g de brandy
- 2 láminas de hojaldre (aprox 25x30 de 5 mm de grosor)
- 2 solomillos de cerdo de aprox 400 g c/unidad salpimentados
- 100 g de foie mi-cuit.
- 50 gr de mermelada de frambuesas opcional
- 1 huevo batido para pintar
- 1 bric de 200 gr de nata líquida o de leche ideal (para dietas)



PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 220°. Forre la bandeja de horno con papel de hornear y reserve.
2. Poner en el vaso el aceite y la mantequilla y caliente **5 min/varoma/vel 1**. Añada las chalotas y trocee **4 seg /vel 5**. Sofría **6 min/120°/vel cuchara**. (**TM31: 6 min/varoma/vel cuchara**)
3. Agregue las setas, la sal y la pimienta y trocee **4 seg/vel 4**. Sofría **6 min/120°/giro inverso/vel cuchara** (**TM31: 6 min/varoma/giro inv/vel cuchara**)
4. Añada el Brandy y programe **2 min/varoma/giro inverso/vel cuchara** sin poner el cubilete para favorecer su evaporación.
5. Coloque las láminas de hojaldre, una en cada lado de la bandeja, a caballo sobre el borde (de manera que quede fuera de la bandeja aprox la mitad. Coloque los solomillos encima de la masa que está dentro de la bandeja, dejando libre un borde de 2cm para sellar.
6. Reparta unas cucharadas del sofrito de setas sobre los solomillos intentando que no se caiga, distribuya unos trocitos de foie y reparta unas cucharaditas de mermelada sobre el foie. Cubra cada solomillo con el faldón de masa y para sellarlo utilice un poco de agua, recorte el exceso de masa y selle los perímetros haciendo una ligera presión y forme un cordón. Utilice los recortes para decorar la superficie a su gusto y píntela con huevo batido.
7. Hornee durante **15 minutos a 220°**, si le gusta muy al punto. Sino déjelo 5 min más.
8. Volvemos a colocar el vaso en su posición y añadimos el bric de nata y si nos ha sobrado le añadimos un poquito de foie, calentamos **3min/100°/vel 1**. Al acabar podemos triturar **1 min/vel 10** si nos gusta la salsa muy fina.
9. Retire los solomillos del horno y sirva con la mermelada y la salsa de setas.

PD: Se puede cambiar la mermelada por la de cereza, o arándanos.

VORWERK

thermomix